

PAT-NO: JP402069166A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 02069166 A

TITLE: PRODUCTION OF OKONOMIYAKI AND MIX POWDER FOR
OKONOMIYAKI

PUBN-DATE: March 8, 1990

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

KOIZUMI, NORIO

OZAWA, RYUTARO

ISHIDA, SUNAO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

NISSHIN FLOUR MILLING CO LTD

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP63219876

APPL-DATE: September 2, 1988

INT-CL (IPC): A23L001/48

US-CL-CURRENT: 426/94, 426/808

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide OKONOMIYAKI (a thin, flat cake of unsweetened batter fried with bits of vegetables) with good texture free from viscosity, greasiness, etc., by blending grain flour consisting essentially of wheat flour with bread crumb.

CONSTITUTION: Grain flour consisting essentially of wheat flour is blended with 20-90wt.% bread crumb (particle diameter: 3-12mm) in outer ratio and mixed with water, eggs, seasoning, spice, etc., to give dough for OKONOMIYAKI, which is blended with vegetables, meat, fish and shellfish and baked.

COPYRIGHT: (C)1990, JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A)

平2-69166

⑤ Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成2年(1990)3月8日

A 23 L 1/48

8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全5頁)

⑭ 発明の名称 お好み焼の製造法およびお好み焼ミックス粉

⑮ 特 願 昭63-219876

⑯ 出 願 昭63(1988)9月2日

⑰ 発 明 者 小 泉 典 夫 埼玉県入間郡大井町緑ヶ丘1丁目6番33号
 ⑰ 発 明 者 小 澤 龍 太 郎 埼玉県比企郡川島町八幡2丁目11番地7
 ⑰ 発 明 者 石 田 直 東京都杉並区宮前5丁目19番10号
 ⑰ 出 願 人 日清製粉株式会社 東京都中央区日本橋小網町19番12号
 ⑰ 代 理 人 弁理士 有賀 三幸 外2名

明 細 書

1. 発明の名称

お好み焼の製造法およびお好み焼ミックス粉

2. 特許請求の範囲

1. お好み焼の製造工程において、粒径3～

12mmのパン粉を、小麦粉を主体とする穀粉類に対し外割で20～90重量％添加することとを特徴とする、お好み焼の製造法。

2. 粒径3～12mmのパン粉を、小麦粉を主体とする穀粉類に対し外割で20～90重量％添加したことを特徴とするお好み焼ミックス粉。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は食感に優れたお好み焼の製造法およびお好み焼ミックス粉に関する。

〔従来の技術〕

従来、お好み焼は小麦粉を主体とする穀粉類に野菜類、肉類、魚介類、卵、調味料、水等を混合して生地を作り、焼成して製造するのが一般的であつた。

〔発明が解決しようとする課題〕

しかしながら、かかる従来法によつて得られたお好み焼は、特に冷凍食品とした場合、これを解凍するとべたついたり、ねばりがあつたりして食感上好ましいものではなかつた。

〔課題を解決するための手段〕

そこで本発明者らは所かる欠点のないお好み焼を得るべく種々検討を重ねた結果、小麦

粉を主体とする穀粉類にパン粉を添加して製造することにより、べたつき、ねばりがなく、しかもかるい食感を有するお好み焼が得られること、また小麦粉を主体とする穀粉類にパン粉を配合した組成物がお好み焼ミックス粉として有用であることを見出し、本発明を完成した。

すなわち、本発明はお好み焼の製造工程において、粒径3～12mmのパン粉を、小麦粉を主体とする穀粉類に対し外割で20～90重量%添加することの特徴とする、お好み焼の製造法を提供するものである。

また本発明は粒径3～12mmのパン粉を、小麦粉を主体とする穀粉類に対し外割で20～90重量%添加したことを特徴とするお好

本発明において小麦粉を主体とする穀粉類とは、通常お好み焼の製造に用いられるものを指し、すなわち小麦粉を主成分とし、これにコーンフラワー、山いも粉、米粉等の小麦粉以外の穀粉類、コーンスターチ、馬鈴薯澱粉等の澱粉類を適宜加えたものを包含する。

本発明方法を実施するには、上記パン粉が添加される以外は通常のお好み焼の製造法に従えばよい。例えば、前記小麦粉を主体とする穀粉類、水、卵、調味料、香辛料などを混合してお好み焼生地をつくり、これに野菜類、肉類、魚介類などを添加して焼成すればよい。ここで、パン粉の添加時期は特に制限されないが、お好み焼生地中に添加するのが好ましい。特に予め小麦粉を主体とする穀粉類に前

み焼ミックス粉も提供する。

本発明のお好み焼の製造法に使用されるパン粉は、粒径が3～12mmのものである。この粒径とは、3～12mmの篩の目を通したものをいう。粒径が3mm未満のパン粉ではお好み焼の食感を向上せしめる効果を奏し得ず、12mmを超えるパン粉ではお好み焼生地が均一になりにくく、異和感のある食感となる。

かかるパン粉は小麦粉を主体とする穀粉類に対し外割で20～90重量%添加される。パン粉の添加量が20重量%未満の場合には、食感の向上が十分でなく、90重量%を超える場合には、パン粉がお好み焼生地中の水分を吸収してしまい、お好み焼の食感が硬くなる。

記所定量のパン粉、更に必要に応じて調味料、香辛料、卵粉、膨張剤等を添加し、お好み焼ミックス粉とするのが好ましい。

焼成方法は一般的方法が適用でき、例えば熱源として電気やガスを使用し、テフロン加工鉄板、アルミ板等を用い、温度160～200℃で5～15分間焼成すればよい。

なお、本発明によつて得られるお好み焼を冷凍食品とする場合、冷凍処理としてはその方法の如何を問わないが、急速冷凍が好ましい。

〔発明の効果〕

本発明方法によつて得られたお好み焼はねばり、べたつきがなく、かるい良好な食感を有する。特に冷凍食品とした場合、電子レン

ジ、オープン、フライパン等で適宜解凍した後食すると、従来の冷凍お好み焼に比べ食感の向上が顕著である。

〔実施例〕

以下実施例を挙げて本発明を更に説明する。

実施例 1

小麦粉 8.0 重量部（以下、単に「部」で示す）、コーンスターチ 1.5 部および山いも粉 2.0 部からなる穀粉類にこんぶ茶 0.8 部、膨張剤 0.3 部、液卵 5.0 部および水 49.4 部を混合して生地を作る。この生地にはパン粉（粒径約 4 mm）1.0 部（穀粉類に対し外割で 8.7 部に相当）と細切りしたキャベツ 2.3 部を混合して焼型プレートに 210 g を計量する。更にトッピング材として天かすや細断したエ

ビ、イカおよび豚肉を適当量のせて、焼成温度 140～200℃で裏面 6 分、表面 3 分焼いた後、急速冷凍して冷凍お好み焼（厚み約 18 mm、直径約 130 mm）を得た。得られたお好み焼を電子レンジ（1400 W、1 分 30 秒）で解凍後、喫食したところ、かるく弾力性があり良好な食感であつた。

実施例 2～4 および比較例 1～4

使用するパン粉の粒径と配合量を第 1 表に示すように変化させる以外は、実施例 1 と同様にして冷凍お好み焼を得た。

これらのお好み焼について、電子レンジ（1400 W）で 1 分 30 秒処理して解凍し、食感について評価した。その結果を第 1 表に示す（サンプル 2～4）。なお、第 1 表に

は比較例として、パン粉のかわりにクラッカーミル、α化小麦粉を添加したお好み焼の食感も示した。

以下 余 白

第 1 表

	添 加 物 (粒径)	添加量 (部)	穀粉に対する割合 (重量%)	お 好 み 焼 の 品 質		
				厚み (mm)	直径 (mm)	食 感
実施例 2	パン粉 (4mm)	3.2	28	11.0	12.7	かるくて良好
" 3	パン粉 (4mm)	6.4	56	12.0	12.7	弾力性があり、かるくて良好
" 4	パン粉 (1.2mm)	3.2	28	10.5	12.7	かるくて良好
比較例 1	—	—	—	8.4	13.0	のりつぽく不良
" 2	パン粉 (2mm)	3.2	28	11.0	12.7	少しねばりがあり、不良
" 3	クラッカーミル (1mm)	3.2	28	11.3	12.8	べたつきがあり、ねばりが強く不良
" 4	α化小麦粉	3.2	28	11.1	13.0	柔らかいが、ねばりが強く不良

実施例 5

小麦粉 8.2 部、山いも粉 2.0 部、馬鈴薯澱粉 2.0 部、こんぶ茶 1.8 部、全卵粉 1.7 部、グルタミン酸ソーダ 0.5 部、膨張剤 0.4 部およびコハク酸ナトリウム 0.1 部に粒径約 1.2 mm のパン粉 2.5 部 (穀粉類に対して外割で 2.0 % 相当) を加えてお好み焼ミックス粉 19.2 部を得た。このお好み焼ミックス粉 19.2 部に水 55.0 部を混合して生地を作る。この生地に縦切りしたキャベツ 25.8 部を加え、以下実施例 1 と同様に処理して冷凍お好み焼を得た。

得られたお好み焼を実施例 1 と同様にして解凍し、喫食したところかるい良好な食感であつた。

実施例 6

小麦粉 7.0 部、山いも粉 1.6 部、タピオカ澱粉 1.0 部、全卵粉 1.3 部、グルタミン酸ソーダ 1.5 部、食塩 0.5 部および膨張剤 0.4 部に粒径約 3 mm のパン粉 8.5 部 (穀粉類に対して外割で 8.8 % 相当) を加えてお好み焼ミックス粉 21.8 部を得た。このお好み焼ミックス粉 21.8 部に水 57.7 部を混合して生地を作る。この生地に縦切りしたキャベツ 20.5 部を加え、以下実施例 1 と同様にしてお好み焼を得た。このお好み焼を冷凍せず、そのまま喫食したところかるい良好な食感であつた。

以 上

手続補正書(自発)

昭和63年10月6日

特許庁長官 吉田 文 毅 殿

1. 事件の表示

昭和63年特許願第219876号

2. 発明の名称

お好み焼の製造法およびお好み焼ミックス粉

3. 補正をする者

事件との関係

出願人

名称 日清製粉株式会社

4. 代理人

住所 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号(〒103)

共同ビル 電話(669)0904代

氏名 (6870)弁理士 有賀 三 幸

住所 同上

氏名 (7756)弁理士 高野 登志雄

住所 同上

氏名 (8632)弁理士 小野 信 夫

5. 補正命令の日付

自 発



6. 補正の対象

明細書の「発明の詳細な説明」の欄

7. 補正の内容

(1) 明細書第6頁第6～7行、

「温度160～200℃」とあるを

「温度130～200℃」と訂正する。

(2) 同第8頁第5～6行、および第13行

「1分30秒」とあるを

「3分30秒」と訂正する。